

# Grillgewürz Magic Dust

## Zutaten:

2 EL brauner Zucker  
2 EL Salz  
1 EL Senfkörner  
1 EL schwarze Pfefferkörner  
1 EL Chiliflocken, getrocknet  
2 EL Knoblauch, granuliert  
4 EL Paprikapulver, edelsüß, nach Belieben die Hälfte durch geräuchertes Paprikapulver ersetzen  
2 EL Kreuzkümmel, gemahlen  
1 EL Cayennepfeffer, gemahlen

## Zubereitung:

1. Zucker, Salz, Senfkörner, Pfefferkörner, Chiliflocken und Knoblauch in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 mahlen. (Vorsicht beim Öffnen des Mixtopfes, der Staub kann Nase und Augen reizen!)
2. Paprikapulver, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer zugeben und nochmal 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Gewürzmischung in Schraubgläser füllen und nach Bedarf verwenden.

Diese Gewürzmischung lässt sich vielseitig einsetzen. Sie passt hervorragend zu Fleisch, Geflügel und Gemüsegerichten.

In etwas Öl eingerührt, ergeben die Gewürze auch eine wunderbare Marinade fürs Grillen.

Gutes Gelingen!

Eure

